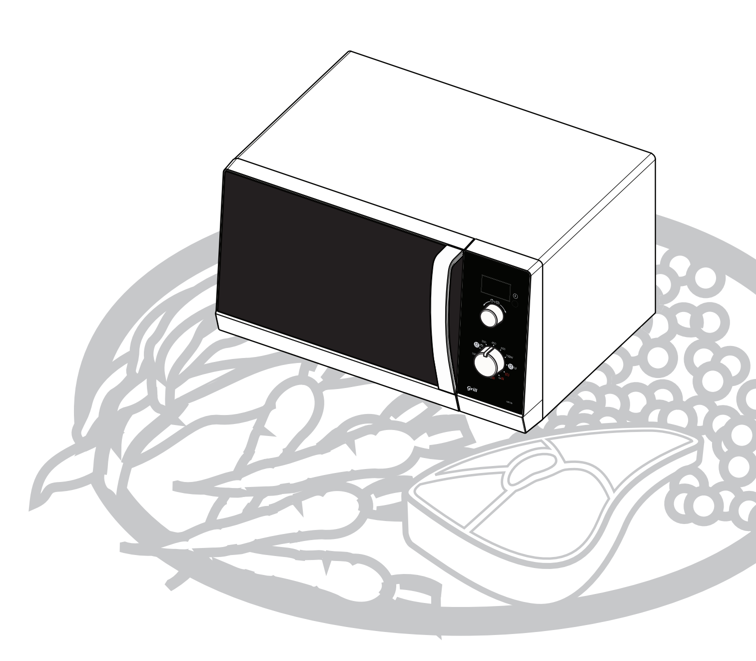


MIKROWELLENHERD

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

GW72N



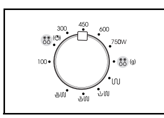
RoHS-konform

Unser Produkt entspricht der RoHS-Richtlinie (RoHS = Restriction of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment). Wir verwenden keinen der sechs schädlichen Stoffe Cadmium (Cd), Blei (Pb), Quecksilber (Hg), sechswertiges Chrom CR+6), polybromierten Diphenylether (PBDE) und polybromiertes Diphenyl (PBB) in unseren Produkten.

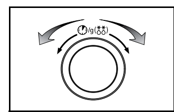
Code-Nr.: DE68-03675B

Kurzreferenz

Erhitzen von Nahrungsmitteln

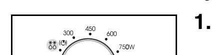


1. Stellen Sie die Nahrungsmittel in den Mikrowellenherd. Stellen Sie durch Drehen des **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** die gewünschte Leistungsstufe ein.

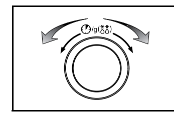


2. Wählen Sie mit dem Drehrad **ZEIT/GEWICHT** (⏱/g(❄)) die gewünschte Garzeit aus. .
   Ergebnis: Der Kochvorgang startet etwa zwei Sekunden später.

Automatisches Auftauen von Nahrungsmitteln

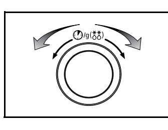


1. Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf das Symbol für **Manuelles Auftauen** (❄ (g)).



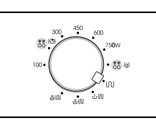
2. Wählen Sie mit dem Drehrad **ZEIT/GEWICHT** (⏱/g(❄)) das gewünschte Gewicht aus.
   Ergebnis: Der Kochvorgang startet etwa zwei Sekunden später.

Regulieren der Garzeit

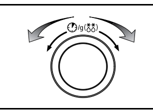


Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Mikrowellenherd.
Wählen Sie mit dem Drehrad **ZEIT/GEWICHT** (⏱/g(❄)) die gewünschte Zeit aus.

Grillen von Nahrungsmitteln

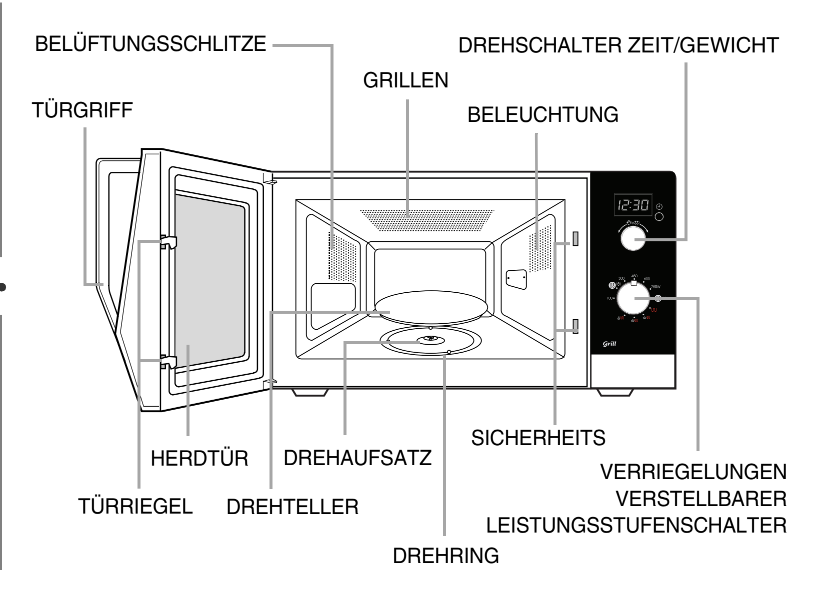


1. Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf das Symbol für **Grillen** (⌇⌇⌇).



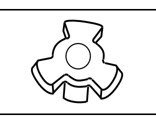
2. Wählen Sie mit dem Drehrad **ZEIT/GEWICHT** (⏱/g(❄)) die gewünschte Zeit aus.
   Ergebnis: Der Kochvorgang startet etwa zwei Sekunden später.

Herd

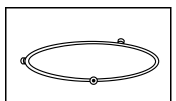


Zubehör

Je nach Modell wird der Mikrowellenherd mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

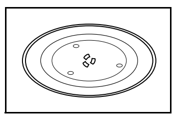


1. **Drehaufsatz**: Ist bereits auf die Antriebswelle im Boden des Mikrowellenherds gesteckt.
   Zweck: Der Drehaufsatz überträgt die Drehbewegung auf den Drehteller.

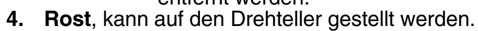


2. **Drehring**: Muss in die Mitte des Mikrowellenherds gelegt werden.
   Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



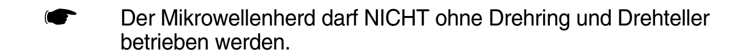


3. **Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.
   Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



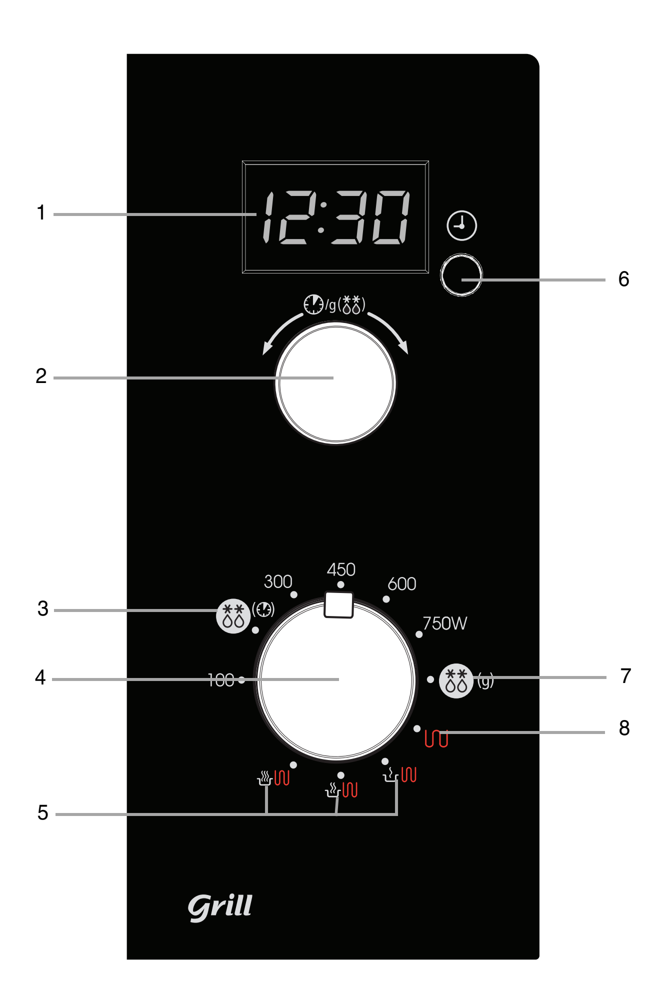
4. **Rost**, kann auf den Drehteller gestellt werden.
   Zweck: Der Rost kann mit der Grillfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.





☛ Der Mikrowellenherd darf NICHT ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

Bedienfeld



1. ANZEIGE
2. DREHSCHALTER ZEIT/GEWICHT
3. MANUELLES AUFTAUEN
4. VERSTELLBARER LEISTUNGSSTUFENSCHALTER
5. KOMBINATIONSMODUS (Mikrowelle + Grill)
6. UHR STELLEN
7. AUTO AUFTAUEN
8. GRILLEN

Zu dieser Bedienungsanleitung

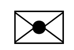
Sie haben einen Mikrowellenherd von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält viele nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellenherds:

- ***Sicherheitshinweise***
- ***Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr***
- ***Nützliche Zubereitungshinweise***

Auf der Innenseite des Umschlags finden Sie eine Kurzreferenz, in der die vier grundlegenden Zubereitungsvorgänge beschrieben sind:

- ***Garen von Nahrungsmitteln***
- ***Auftauen von Nahrungsmitteln***
- ***Grillen von Nahrungsmitteln***
- ***Verlängern der Garzeit***

Auf der Vorderseite der Bedienungsanleitung befinden sich Abbildungen des Mikrowellenherds und des Bedienfelds, mit deren Hilfe Sie leicht die richtigen Tasten finden können.

			
Wichtig	**Hinweis**	**Vorsicht**	**Drehen**

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Mikrowellenherd bei geöffneter Tür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Herdtür befinden. Die Dichtungsflächen der Herdtür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Herdtür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Mikrowellenherds zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Mikrowellenherds darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Herdtür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
(1) Tür (verbogen)
(2) Türscharniere (nicht beschädigt oder locker)
(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Mikrowellenherds darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen ausgeführt werden.

Sicherheitshinweise

***WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT.
LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.
Stellen Sie vor dem Erhitzen von Nahrungsmitteln oder Flüssigkeiten im Mikrowellenherd sicher, dass die folgenden Sicherheitshinweise beachtet wurden.***

- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellenherden geeignet ist;
  NICHT VERWENDEN: Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten.

Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt wird.

- Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden. Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.
- Bei kleineren Nahrungsmengen nehmen auch die Koch- bzw. Aufwärmzeiten ab. Wenn Sie die normalen Zeiten anwenden, kann es zu Überhitzung und Verbrennung kommen.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Herdtür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.
- Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden. Um solche Vorkommnisse zu verhindern: Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds **IMMER** eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um.
  Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen:
  * Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
  * Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
  * Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.
- Füllen Sie das Behältnis **NIEMALS** bis zum Rand, und verwenden Sie ein Behältnis, das oben breiter ist als unten, damit Flüssigkeiten nicht überkochen. Auch Flaschen mit engen Flaschenhälsen können bei Überhitzung explodieren. Erhitzen Sie eine Babyflasche **NIEMALS**, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann.
- Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Wärmen in der Mikrowelle abgeschlossen ist. Luftdichte oder vakuumversiegelte Flaschen, Gläser und Behälter sowie Nüsse mit Schale, Tomaten usw. dürfen nicht erwärmt werden,
- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.;
- Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.
- Bedecken Sie die hinteren Belüftungsschlitze **NICHT** mit Stoff oder Papier. Sie könnten Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Herd nach außen geleitet wird. Anderenfalls kann es zu einer Überhitzung des Mikrowellenherds kommen, sodass dieser sich dann automatisch abschaltet. Der Mikrowellenherd kann danach nicht mehr in Betrieb genommen werden, bis er ausreichend abgekühlt ist.
- Um versehentliche Verbrennungen zu verweiden, verwenden Sie **IMMER** Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellenherd nehmen.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

- Berühren Sie **NICHT** die Heizelemente oder die Innenwände des Garraums, ehe sich der Ofen nicht abgekühlt hat.
- Das Netzkabel darf nicht mit Wasser oder heißen Flächen in Berührung kommen. Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist.
- Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellenherds eine Armlänge entfernt.

Grund: Die entweichende heiße Luft oder der heiße Dampf kann zu Verbrühungen führen.

- Beim Betrieb des Mikrowellenofens sind möglicherweise klickende Geräusche zu hören (insbesondere beim Auftauen).

Grund: Diese Geräusche sind bei elektrischen Änderungen der Leistungsstufe nicht ungewöhnlich.

- Schalten Sie das Gerät **NICHT** ein, wenn es leer ist. Die Stromversorgung wird aus Sicherheitsgründen automatische abgeschaltet. Nach einer Ruhezeit von mehr als 30 Minuten kann das Gerät wieder normal in Betrieb genommen werden. Am besten lassen Sie immer ein Glas Wasser im Mikrowellenherd stehen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie, falls Sie den Herd versehentlich einschalten.
- Der Mikrowellenherd darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

WICHTIG

- Kleine Kinder dürfen **NIEMALS** den Mikrowellenherd einschalten oder mit diesem spielen. Darüber hinaus sollten Kleinkinder nie ohne Aufsicht Erwachsener in der Nähe des Geräts bleiben, wenn dieses in Betrieb ist. Legen Sie Spielzeug oder ähnliche Dinge von Interesse für Kinder niemals auf dem Mikrowellenherd oder in seiner Nähe ab.
- Dieses Gerät sollte nicht von Personen (auch Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren.
- Benutzen Sie **KEINE** scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Sie könnten die Oberflächen zerkratzen, und damit das Glas zerbrechen lassen. (Sofern vorhanden)

WARNUNG:
Wenn die Herdtür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG:
Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

WARNUNG:
Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

WARNUNG:
Kinder sollten den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn Sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd ohne Gefahr bedienen können.

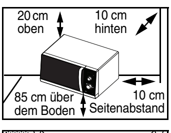
WARNUNG:
Wenn das Gerät im Kombimodus eingesetzt wird, dürfen Kinder es wegen der auftretenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener verwenden.

WARNUNG:
Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie junge Kinder deshalb fern.

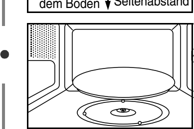
- Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampfdruckreiniger oder Hochdruckdruckreiniger säubern.

Aufstellen des Mikrowellenherds

Stellen Sie den Ofen auf einer ebenen und waagerechten Fläche im 85 cm Höhe auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Ofens zu tragen.



1. Achten Sie beim Aufstellen des Mikrowellenherds auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Herd und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



2. Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Mikrowellenherds.
   Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein.
   Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.
3. Der Mikrowellenherd muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

☛ Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem Servicebetrieb erhältlich ist.
Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine geerdete Schutzkontaktsteckdose mit 230 V Wechselspannung und einer Frequenz von 50 Hz. Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden.

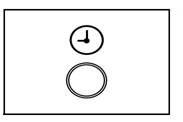
☛ Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellenherd gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellenherds vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

Stellen der Uhrzeit

Der Mikrowellenherd ist mit einer Uhr ausgestattet. Die Uhrzeit kann im 24- und im 12-Stunden-Format angezeigt werden. In folgenden Fällen muss die Uhr gestellt werden:

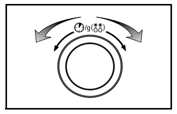
- ***Bei der ersten Inbetriebnahme***
- ***Nach einem Stromausfall***

✉ Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.

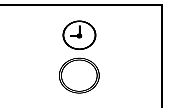


1. **Zum Anzeigen der Uhrzeit im Format** — **Drücken Sie die Taste ( ).**

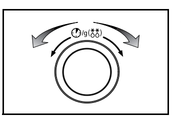
24-Stunden	einmal
12-Stunden	zweimal



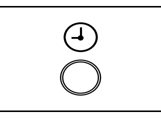
2. Stellen Sie mit dem Drehrad **ZEIT/GEWICHT** ( ) die gewünschte Zeit (Stunden) ein.



3. Drücken Sie die Taste .



4. Stellen Sie mit dem Drehrad **ZEIT/GEWICHT** ( ) die gewünschte Zeit (Minuten) ein.



5. Drücken Sie die Taste .

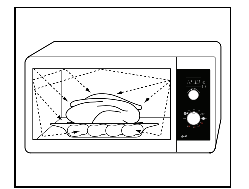
So funktioniert ein Mikrowellenherd

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz und Farbe nicht ändern.

Der Mikrowellenherd kann für Folgendes verwendet werden:

- ***Auftauen (manuell & automatisch)***
- ***Erhitzen***
- ***Aufwärmen***

Prinzip des Erhitzens



1. Die von der Magnetfeldröhre erzeugten Mikrowellen werden gleichmäßig verteilt, während sich die Nahrungsmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Erhitzungsvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften:
   - Menge und Dichte
   - Wassergehalt
   - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

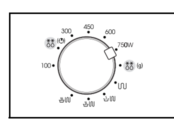
☛ Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Mikrowellenherd weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

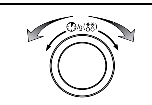
Überprüfen des ordnungsgemäßen Betriebs

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie überprüfen, ob der Mikrowellenherd jederzeit ordnungsgemäß funktioniert.

Öffnen Sie die Herdtür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie anschließend die Herdtür.



1. Stellen Sie durch Drehen des **LEISTUNGSSTUFNSCHALTERS** die maximale Leistungsstufe ein.



2. Stellen Sie mit dem Drehrad **ZEIT/GEWICHT** (⏲/g(⁂)) eine Zeit von 4 bis 5 Minuten ein.

   Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
   1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt viermal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



Der Mikrowellenherd muss an eine geeignete Wandsteckdose angeschlossen sein. Der Drehteller muss sich im Mikrowellenherd befinden. Wenn eine andere als die maximale Leistungsstufe verwendet wird, dauert es entsprechend länger, bis Wasser siedet.

Verfahrensweise bei Problemen

DE

Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen.

◆ Dies ist normal.
- Kondenswasser im Garraum des Mikrowellenherds
- Luftströmung an der Herdtür und am Gehäuse
- Lichtreflexe an der Herdtür und am Gehäuse
- Entweichen von Dampf an der Herdtür oder den Belüftungsschlitzen

◆ Bei Betätigen des Drehrads **ZEIT/GEWICHT** (⏲/g(⁂)) wird der Mikrowellenherd nicht gestartet.
- Ist die Herdtür vollständig geschlossen?

◆ Nicht erhitzte Nahrungsmittel
- Haben Sie die richtige Zeit eingestellt?
- Ist die Herdtür geschlossen?
- Ist der Stromkreis überlastet? Ist dadurch eine Sicherung durchgebrannt, oder wurde ein Leistungsschutzschalter ausgelöst?

◆ Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel
- Wurde die den Nahrungsmitteln entsprechende Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

◆ Funkenbildung und Knistern im Garraum (Lichtbogenbildung)
- Haben Sie Geschirr mit Metallverzierungen verwendet?
- Wurde eine Gabel oder ein anderer Metallgegenstand im Garraum des Mikrowellenherds vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie in zu geringem Abstand zu den Innenwänden des Garraums?

◆ Mikrowellenherd verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten
- Bei Betrieb des Mikrowellenherds kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um dieses Problem zu vermeiden.
- Wenn vom Mikroprozessor des Mikrowellenherds Störungen festgestellt werden, wird u. U. die Anzeige zurückgesetzt. Ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein, um dieses Problem zu beheben. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

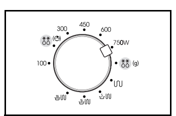
✉ Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein Samsung-Kundendienstzentrum vor Ort.

Erhitzen/Aufwärmen

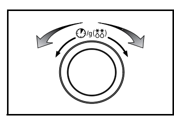
DE

Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln. Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Stellen Sie zuerst die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie anschließend die Herdtür.



1. Stellen Sie durch Drehen des **LEISTUNGSSTUFNSCHALTERS** die maximale Leistungsstufe ein. **(MAXIMALE LEISTUNG: 750 W)**



2. Stellen Sie mit dem Drehrad **ZEIT/GEWICHT** ( ) die gewünschte Zeit ein.

Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



Schalten Sie den Mikrowellenherd **niemals** ein, wenn er leer ist.

Sie können die Leistungsstufe während des Betriebs ändern, indem Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** drehen.

Leistungsstufen

Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen auswählen.

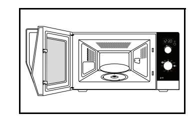
Leistungsstufe	Leistung	
	MIKROWELLE	**GRILLEN**
HOCH	750 W	-
MITTEL (HOCH)	600 W	-
MITTEL	450 W	-
MITTEL (NIEDRIG)	300 W	-
AUFTAUEN ( )	180 W	-
NIEDRIG/WARM HALTEN	100 W	-
GRILLEN	-	950 W
KOMBINATIONSMODUS I ( )	600 W	950 W
KOMBINATIONSMODUS II ( )	450 W	950 W
KOMBINATIONSMODUS III ( )	300 W	950 W

Bei Auswahl einer höheren Leistungsstufe müssen Sie eine kürzere Garzeit einstellen.

Bei Auswahl einer geringeren Leistungsstufe muss eine längere Garzeit eingestellt werden.

Beenden/Unterbrechen der Zubereitung

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.



1. Unterbrechen:
Öffnen Sie die Gerätetür.

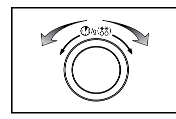
Ergebnis: Die Zubereitung wird beendet. Schließen Sie die Herdtür, um den Garvorgang fortzusetzen.



2. Beenden:
Drehen Sie das Drehrad **ZEIT/GEWICHT** ( ) nach links.
“: 0 " wird angezeigt.



Regulieren der Garzeit

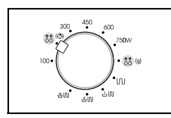


Stellen Sie mit dem Drehrad **ZEIT/GEWICHT** ( ) die Restzeit zum Garen ein.
Drehen Sie zum Verlängern bzw. Verkürzen der Garzeit bei laufendem Betrieb das Drehrad nach rechts bzw. nach links.

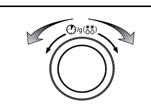
Manuelles Auftauen von Nahrungsmitteln

Mit der Funktion zum manuellen Auftauen können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen.

Stellen Sie zunächst die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Herdtür.



1. Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf das Symbol für **Manuelles Auftauen** (⁂ (⏱)).



2. Wählen Sie mit dem Drehrad **ZEIT/GEWICHT** (⏱/g(⁂)) die gewünschte Zeit aus.
   Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
   1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt viermal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

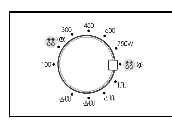


Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.
Wenn Sie Speisen manuell auftauen möchten, wählen Sie die Funktion für das manuelle Auftauen mit einer Leistungsstufe von 180 W. Weitere Einzelheiten zum manuellen Auftauen und der Auftauzeit finden Sie auf Seite 16.

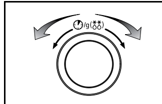
Verwenden der Funktion zum automatischen Auftauen

Mit der Funktion zum automatischen Auftauen können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und Früchte/Beeren auftauen.

Stellen Sie zunächst die gefrorenen Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.



1. Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf das Symbol für **Manuelles Auftauen** (⁂ (g)).



2. Wählen Sie mit dem Drehrad **ZEIT/GEWICHT** (⏱/g(⁂)) das gewünschte Gewicht aus.
   Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
   1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt viermal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Einstellungen für die Auto-Auftaufunktion

Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial.

Stellen Sie die gefrorenen Lebensmittel auf den Drehteller.

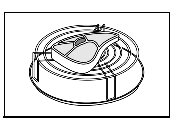
Drehen Sie die Lebensmittel um, wenn der Signalton des Geräts zu hören ist.

Halten Sie nach dem Auftauen eine entsprechend lange Ruhezeit ein.

Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlung
Fleisch	200-1500 g	20-60 min	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen.
Geflügel	200-1500 g	20-60 min	Drehen Sie die Lebensmittel um, wenn
Fisch	200-1500 g	20-50 min	der Signalton des Geräts zu hören ist.

Auswahl des Zubehörs

Verwenden Sie mikrowellengeeignetes Geschirr; verwenden Sie keine Plastikgefäße und -behältnisse, Pappbecher, Tücher usw.



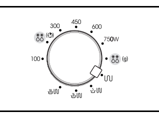
Verwenden Sie bei einem kombinierten Zubereitungsmodus (Mikrowelle und Grill) nur Gefäße, die sowohl mikrowellengeeignet als auch hitzebeständig sind. Durch die Verwendung von Kochgeschirr oder Geschirr aus Metall wird der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt.



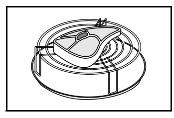
Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 11.

Grillen

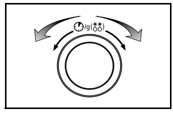
Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne Einsatz von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen. Deshalb gehört ein entsprechender Grillrost zum Lieferumfang des Mikrowellenherds.



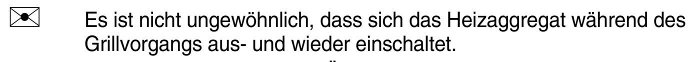
1. Heizen Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur vor. Drehen Sie dazu den Leistungsstufenschalter auf das **Grill** symbol ( ) und stellen Sie mit dem Drehrad **ZEIT/GEWICHT** ( ) die gewünschte Zeit ein.



2. Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost, und stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



3. Stellen Sie mit dem Drehrad **ZEIT/GEWICHT** ( ) die gewünschte Zeit ein.
Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



Es ist nicht ungewöhnlich, dass sich das Heizaggregat während des Grillvorgangs aus- und wieder einschaltet.

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

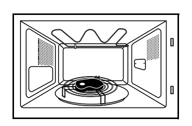
☛ Verwenden Sie zum Berühren des Geschirrs im Mikrowellenherd stets Ofenhandschuhe, da es sehr heiß ist.

Kombinierte Mikrowellen- und Grillfunktion

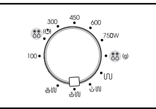
Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

☛ Verwenden Sie **STETS** mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

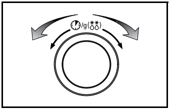
☛ Verwenden Sie zum Berühren der Gefäße im Mikrowellenherd **STETS** Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.



1. Öffnen Sie die Herdtür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost, und stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



2. Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf die geeignete Leistungsstufe (, ,).



3. Stellen Sie mit dem Drehrad **ZEIT/GEWICHT** ( ) die gewünschte Zeit ein.
Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



Die maximale Mikrowellenleistung im kombinierten Mikrowelle-Grill-Betrieb beträgt 600 W.

Informationen zum Geschirr

Die Zubereitung von Speisen im Mikrowellenherd ist nur dann möglich, wenn die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne von dem verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Geschirr, das als mikrowellengeeignet bezeichnet wird, kann problemlos verwendet werden.

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Arten von Geschirr sowie Erläuterungen zur Verwendung des Geschirrs in einem Mikrowellenherd aufgeführt.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff Pappgeschirr	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbehälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Zeitungen	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Gefrierbeutelverschlüsse	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ **: Empfehlenswert**

✓✗ **: Mit Vorsicht**

✗ **: Nicht sicher**

DE

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.
Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glass, Porzellan und Plastik sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für die Zubereitung im Mikrowellenherd geeignete Nahrungsmittel:
Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für die Zubereitung im Mikrowellenherd. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding, Eingemachtes und Chutney können ebenfalls im Mikrowellenherd zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellenherd zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So kann beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit Tipps, Vorgehensweise und Hinweisen).

Abdecken während der Zubereitung
Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während der Zubereitung abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Nahrungsmittel können auf verschiedene Weise abgedeckt werden: beispielsweise mit einem Porzellanteller, einer Plastikhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit
Nach der Zubereitung ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum.
Rühren Sie das Gemüse zwei Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Spinat	150 g	600 W	5½-6½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300 g	600 W	10-11	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300 g	600 W	8-9	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300 g	600 W	10-11	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/ Erbsen/Mais)	300 g	600 W	9-10	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: Geben Sie den Reis in eine große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel. Das Volumen von Reis verdoppelt sich bei der Zubereitung. Abgedeckt erhitzen.
Rühren Sie den Reis nach Ablauf der Garzeit aber vor der Ruhezeit um, und geben Sie Salz, Kräuter oder Butter hinzu.
Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Pasta: Geben Sie die Nudeln in eine große feuerfeste Glasschüssel. Geben Sie etwas Salz in das Kochwasser, und rühren Sie die Nudeln dann gut um. Ohne Abdeckung erhitzen.
Rühren Sie zeitweise während des Garens und nach dem Garen um. Lassen Sie die Nudeln abgedeckt ruhen, und gießen Sie dann das Wasser ab.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	750 W	18-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Reismischung (Reis + Getreide)	250 g	750 W	19-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250 g	750 W	11-12	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Geben Sie bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30 bis 45 ml (2-3 EL) Wasser hinzu, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum. Rühren Sie ein Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen.

Hinweis: Schneiden Sie das frische Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellenherds (750 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Brokkoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Gleich große Röschen abschneiden. Stiele in die Mitte legen.
Rosenkohl	250 g	6½-7½	3	60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250 g	5-6	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Stiele in die Mitte legen.
Zucchini	250 g	4-4½	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	250 g	4½-5	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250 g	5-5½	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250 g	5-6	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250 g	4½-5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel zerteilen.
Kohlrabi	250 g	5-5½	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

DE

AUFWÄRMEN

Im Mikrowellenherd können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf dem Herd oder im Ofen benötigt wird.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Nahrungsmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung
Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren
Manche Nahrungsmittel können bei 750 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.
Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).

Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellenherd. Es empfiehlt sich, einen Plastiklöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel.
Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit
Beim erstmaligen Aufwärmen von bestimmten Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).

Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind.

Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, beim und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

BABYNAHRUNG: Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Porzellanteller. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Rühren Sie die Nahrung nach dem Aufwärmen um. Lassen Sie sie 2 bis 3 Minuten ruhen, bevor Sie das Baby damit füttern. Rühren Sie sie erneut um, und prüfen Sie die Temperatur. Empfohlene Temperatur: zwischen 30 und 40 °C.

BABYMILCH: Füllen Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Schütteln Sie die Flasche vor der Ruhezeit und dann nochmals, bevor Sie sie dem Baby geben. Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und -milch, bevor Sie das Baby damit füttern. Empfohlene Temperatur: ca. 37°C.

HINWEIS:
Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Milch, Tee, Wasser – Raumtemperatur)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Die Flüssigkeit in eine Porzellantasse füllen und zum Erhitzen nicht abdecken. Tasse (150 ml) oder Becher (250 ml) in die Mitte des Drehtellers stellen. Vor und nach der Ruhezeit umrühren.
Suppe (gekühlt)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Geben Sie das Gericht in einen tiefen Porzellanteller. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5-6	2-3	Den Eintopf in einen tiefen Porzellanteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4-5	3	Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Porzellanteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Porzellanteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Porzellanteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.
Tiefgefrorene Fertiggerichte	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Stellen Sie einen mikrowellentauglichen Teller mit einer gefrorenen Fertigmahlzeit (-18° C) auf den Drehteller. Stechen Sie Löcher in die Folie oder decken Sie die Lebensmitteln mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie ab. Nach dem Aufwärmen 4 Minuten lang ruhen lassen.

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer	Ruhezeit (min)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 s	2-3	Den Brei in einen Porzellanteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 s	2-3	Den Brei in einen Porzellanteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min bis 1 min 10 s	2-3	Die Milch gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Die Flasche gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

DE

AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel auf einen Teller ohne Abdeckung. Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können Sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.
Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von –18 bis –20 °C aufweisen.

Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch Schweinesteaks	500 g 250 g	10-12 7-8	5-20	Das Fleisch auf einen flachen Porzellanteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Geflügel				
Hähnchenteile Ganzes Hähnchen	500 g (2 Stück) 1000 g	12-14 25-28	15-40	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Porzellanteller legen. Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Fisch				
Fischfilets	250 g (2 Stück) 400 g (4 Stück)	6-7 11-13	5-20	Den tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Porzellantellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Obst				
Beeren	250 g	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (pro Stück ca. 50 g) Toast/ Sandwich Mischbrot (Weizen + Roggen)	(2 Stück) (4 Stück) 250 g 500 g	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.

GRILLEN

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 4 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:

Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:

Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

WICHTIGER HINWEIS:

Achten Sie bei der Verwendung des Grillmodus immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Zubereitungsmodus wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung:
600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für die Zubereitung mit Mikrowelle + Grill

Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für die Zubereitung im Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill geeignete Speisen:

Für die Zubereitung im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Zubereitungszeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

WICHTIGER HINWEIS:

Achten Sie bei der Verwendung des kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Die Nahrungsmittel müssen auf den hohen Rost gelegt werden, sofern nicht anders angegeben. Andernfalls müssen sie direkt auf den Drehteller gelegt werden. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.

Die Nahrungsmittel müssen umgedreht werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Hinweise zum Grillbetrieb

Heizen Sie den Grill mit der Grillfunktion vor, wenn Sie frische oder tiefgefrorene Lebensmittel grillen möchten.

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Vorheizzeit (min)	Leistung	1. Seite – Dauer (min)	2. Seite – Dauer (min)	Anleitung
Toast	4 Stück (4x25 g)	5	Nur Grill	6-7	5-6	Die Scheiben nebeneinander auf den Rost legen.
Brötchen (gebacken)	2-4 Stück	3	Nur Grill	3-4	2-3	Die Brötchen zuerst mit der Unterseite nach oben kreisförmig auf den Rost legen.
Gegrillte Tomaten	250 g (2 Stück)	5	300 W + Grill	5½-6½	--	Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen und Salz und Pfeffer hinzugeben. Kreisförmig in eine flache feuerfeste Glasform legen. Die Form auf den Rost stellen.
Toast Hawaii	2 Stück (300 g)	5	300 W + Grill	7-9	--	Zuerst die Toastscheiben toasten. Dann die belegten Toastscheiben (Schinken, Ananas, Käsescheiben) nebeneinander auf den Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Hähnchenflügel (gekühlt)	400-500 g (6 Stück)	5	300 W + Grill	11-13	10-12	Die Hähnchenteile (Flügel oder Schenkel) mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Legen Sie sie im Kreis mit den Knochen zur Mitte auf den Rost. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Hinweise zum Grillbetrieb (Fortsetzung)

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Vorheizzeit (min)	Leistung	1. Seite – Dauer (min)	2. Seite – Dauer (min)	Anleitung
Gebackene Kartoffeln	500 g	5	450 W + Grill	10-12	--	Schneiden Sie die Kartoffeln in der Mitte durch, und legen Sie sie mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den Rost. Pinseln Sie die Schnittseite mit Öl und Gewürzen ein. Nach dem Grillen 3 Minuten lang ruhen lassen.
Tiefgefrorene Nudeln	400 g	---	600 W + Grill	14-16	3-4	Stellen Sie die tiefgefrorene Paste (-18° C) wie z. B. Lasagne, Tortellini oder Canneloni in einer geeigneten feuerfesten Glas– oder Porzellanschale auf den Rost.
Tiefgefrorenes Fischgratin	400 g	---	600 W + Grill	16-18	3-4	Stellen Sie das tiefgefrorene Fischgratin (-18° C) in einer geeigneten feuerfesten Glasform auf den Rost.
Tiefgefrorener Pizza-Snacks	250 g (8 Stück)	---	300 W + Grill	12-13	---	Legen Sie die gefrorenen Pizza-Snacks (-18° C) oder Mini-Quiches kreisförmig auf den Rost.
Tiefgefrorener Streuselkuchen	200-250 g (1-2 Stück)	---	300 W + Grill	4-6	---	Legen Sie die tiefgefrorenen Kuchenstücke (-18° C) nebeneinander auf den Rost. Nach dem Auftauen 5 Minuten lang ruhen lassen.

SPEZIELLE TIPPS

BUTTER ZERLASSEN
50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken.
Die Butter bei 750 W 30 bis 40 Sekunden lang erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

SCHOKOLADE ZERLASSEN
100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist.
Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN
20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig bei 300 W 20 bis 30 Sekunden lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN
Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines feuerfestes Glasgefäß geben.
Die Gelatine bei 300 Watt 1 Minute lang erhitzen.
Die aufgelöste Gelatine umrühren.

GLASUR/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)
Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Die Glasur in einer feuerfesten Glasschüssel ohne Abdeckung bei 750 W 3½ bis 4½ Minuten lang erhitzen, bis die Glasur oder der Zuckerguss klar ist. Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN
600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt bei 750 W 10 bis 12 Minuten lang erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN
Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 750 W erhitzen.
Während des Kochvorgangs mehrmals umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN
30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Porzellanteller verteilen.
Die Mandeln bei 600 W 3½ bis 4½ Minuten lang rösten und dabei mehrmals wenden.
Die Mandeln 2-3 Minuten lang im Mikrowellenherd ruhen lassen. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

Mikrowellenherd reinigen

Folgende Teile des Mikrowellenherds sollten regelmäßig gereinigt werden, um die Ansammlung von Fettspritzern und anderen Nahrungsmittelresten zu vermeiden:

- ***Innen- und Außenflächen***
- ***Herdtür und Türdichtungen***
- ***Drehteller und Drehringe***

☛ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Tür ordnungsgemäß schließt.

☛ Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser.
   Wischen Sie sie anschließend feucht ab, und lassen Sie sie trocknen.

2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken an den Innenflächen oder auf dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie sie anschließend feucht ab, und lassen Sie sie trocknen.

3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft auf den Drehteller, und erhitzen Sie das Gerät 10 Minuten bei maximaler Leistung.

4. Waschen Sie den spülmaschinengeeigneten Teller bei Bedarf.

✉ Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie NIEMALS Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit Folgendes vermieden wird:
- Ansammeln von Nahrungsmittelresten oder Schmutzpartikeln
- Herdtür kann nicht mehr richtig geschlossen werden.

✉ **Säubern Sie** den Garraum des Mikrowellenherds unmittelbar nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie den Mikrowellenherd jedoch zuerst abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Mikrowellenherd lagern und reparieren

Bei der Lagerung oder Reparatur des Mikrowellenherds sollten einige Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.

Der Mikrowellenherd darf nicht verwendet werden, wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind:

- ***Beschädigte Scharniere***
- ***Verschlissene Dichtungen***
- ***Verbogenes oder verbeultes Gehäuse***

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal ausgeführt werden.

☛ Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Mikrowellenherds. Wenn der Mikrowellenherd Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.

✉ Wenn Sie den Mikrowellenherd zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie ihn an einem trockenen, staubfreien Ort.

Grund: Staub und Feuchtigkeit wirken sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus.

✉ Dieser Mikrowellenherd ist nicht für den kommerziellen Einsatz geeignet.

Technische Daten

DE

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu optimieren. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	GW72N
Eingangsspannung und Frequenz	230 V – 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowellenherd Grill Mikrowelle + Grill	 1100 W 950 W 2050 W
Ausgangsleistung	100 W / 750 W (IEC705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetfeldröhre	OM75S(31)
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 489 x 275 x 410 mm 330 x 187 x 320 mm
Fassungsvermögen	20 Liter
Gewicht Netto	 Ca. 13,5 kg

Deutsch



Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

(In den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.



FRAGEN ODER HINWEISE

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch